

EL «TRATADO DE DIFERENTES CURIOSIDADES», UN RECEPTARI BISBALENC D'ADROGUERIA I CONFITERIA

PEP VILA

EL MANUSCRIT

A la biblioteca del Palau de Peralada es conserva el *Tratado de diferentes curiosidades de Joseph Fina, natural de la Villa de la Vesbal, año de 1736*, un receptari setcentista d'adrogueria i de confiteria. Conté 22 folis en blanc + 42 folis manuscrits + 15 folis en blanc. L'enquadernació és de pergamí. Les mides són de 19,5 x 15 cm. Les referències bibliogràfiques: «091 Tractat- R.51532». Vull agrair públicament a Inés Padrosa, bibliotecària del centre, les facilitats que m'ha donat per consultar-lo i fer-lo públic.

La lletra del manuscrit permet veure a l'obra la intervenció de tres mans. Una primer transcriptor copià el tractat de 1736 amb una lletra menuda i polida; un segon, a final de segle XVIII o començament del XIX, va transcriure uns capítols d'una obra de pastisseria que ens és desconeguda. A la fi del manuscrit hi ha també dues anotacions posteriors amb lletra segle XIX. En total, el manuscrit conté 292 entrades d'adrogueria (fols.1-17) i 81 de pastisseria (fols.18-42v). Dels folis 35v al 41 hi ha altres receptes en lletra del segle XVIII o de principis del XIX. Al fol. 41v llegim una referència domèstica sobre Begur. Al fol.42v trobem dues receptes del segle XIX.

Pel que fa al primer tractat d'adrogueria, hom defineix en un vocabulari, ordenat alfabèticament, les propietats i les característiques físiques de cada element vegetal o mineral, on es troba, com el podem reconèixer, perquè serveix. Les receptes de pastisseria són més prolixes ja que expliquen els ingredients que contenen, com s'ha d'elaborar cada producte, la importància del sucre, etc.

Just sota aquesta rúbrica inicial que dona el títol a l'obra, n'hi ha una segona que no he sabut interpretar: *Lo hizo Manuel Torrejón. Dragón del Regimiento de Dragones de Mérida en la Compañía de dⁿ. Juan de Garro*. Vol dir que aquest militar, sense identificar, és l'autor del text, de la còpia, l'arranjador del material en aquesta ocasió? La primera part de l'obra es clou amb una rúbrica castellana: *Fin de la primera parte de este Tratado*, que sembla indicar-ne una procedència forana. El títol de l'obra i la rúbrica de la segona part del tractat, l'apartat de rebosteria, també són redactats en aquesta llengua.

LES FONTS

Com passo a explicar, seguidament, aquesta obra no és original, sinó que la part més extensa (fols.1-35) copia un receptari gironí més antic, de mitjan de segle XVII, que amb uns altres companys vam editar no fa pas gaire.⁽¹⁾ L'obra del segle XVII conté 328 entrades d'adrogueria i 69 de pastisseria. En aquest treball també donem a conèixer el *Llibre de drogues i confitures* de Rafael Coromines, manuscrit 243 del Museu Episcopal de Vic.

Aquest manuscrit gironí del segle XVII del qual en deriva el de la Bisbal, havia pertangut al jurista i historiador Josep Pella i Forgas de Begur. Actualment es pot consultar a l'Arxiu Històric de Girona (ref.1-V-12). No sé si és una casualitat que Pella i Forgas fos de Begur, i en aquest manuscrit bisbalenc hi hagi una inscripció (fol.41v) que parla del que s'ha pagat a una minyona d'aquesta població.

L'acarament d'aquesta còpia manuscrita amb l'obra anterior del segle XVII, de Francesc Corominas, un adroguer del Maresme que llavors treballava a Girona, m'ha permès veure com Josep Fina, adroguer en actiu, establert a la Bisbal, tenia al seu obrador, com a llibre mestre, un model de receptari com el de Girona del segle XVII, que d'altra banda, és una adaptació d'un de castellà del segle XVI⁽²⁾, com demostrem a l'estudi

(1) Pep Vila, Enric Prat, Joan Plana i Joan Boadas, *Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII (1663) de Francesc Corominas*. Ajuntament de Girona, 1994.

(2) Miguel de Baeza, *Los quatro libros del arte de la confiteria* (Alcalá de Henares, 1592). N'hi ha una transcripció parcial al manuscrit 62 de la Biblioteca Universitària de Barcelona.

inicial. Per no repetir-me, remeto al lector interessat en el tema a la publicació esmentada on s'estudia el contingut i el valor d'aquesta obra dintre del context dels tractats d'adrogueria i pastisseria del segle XVII. En aquesta edició també expliquem amb nota a peu de pàgina tots els mots tècnics, les receptes de rebosteria més complexes.

Si tinguéssim un inventari complet de llibres d'adrogueria i pastisseria d'aquesta època, a ben segur que trobaríem altres còpies escampades d'aquest manual en altres indrets de Catalunya. Ultra el valor científic, alimentari i antropològic, aquest tractat també és interessant per la llengua, pel vocabulari tècnic que conté, per la transmissió d'uns coneixements concrets en una època que no són massa freqüents els llibres científics i tècnics escrits en català. Constato que hi havia una tradició no interrompuda per part dels nostres adroguers, ja que en 1736 Josep Fina de la Bisbal preparava les fòrmules magistrals i venia els mateixos pastissos segons una tradició heretada de setanta anys abans. Josep Fina que era un adroguer en actiu, va copiar o es va fer copiar aquesta obra per usar-la.

Els dos manuscrits contenen, però, errors de transcripció. A ben segur que hi ha un altre manuscrit original, ara per ara perdut, d'on provenen els dos testimonis del XVII i del XVIII. Per construir un *stemma* coherent ens manca trobar el *codex optimus*. Sabem per exemple que el manuscrit 62 i 1395 de la Biblioteca Universitària de Barcelona també contenen receptes d'aquests manuscrits.

LA PERSONALITAT DE JOSEP FINA I BRAUGET

Gràcies a l'amabilitat de Narcís Fina, un descendent d'aquest adroguer, que ha elaborat amb paciència i meticulositat la genealogia de la casa Fina de la Bisbal d'Empordà, he pogut reconstruir la personalitat de Josep Fina i Brauget (la Bisbal, 25-7-1718-16-5-1783), casat amb Maria Teresa Pinós i Diana de Girona, el 19-3-1756. Josep Fina tenia l'obrador a l'antiga plaça Coberta, és a dir que tenia aquest receptari com a eina de treball. En els capítols matrimonials conservats, i en altre documentació familiar, hi surt ressenyat com «adroguer natural de la Bisbal, fill llegendim i natural de Jeroni Fina, apotecari de dita vila». Abans que ell, trobem a la família al llarg del segle XVII, quatre apotecaris, entre ells el seu pare i el seu avi, que no sabem fins a quin punt feien també feines d'adrogueria. Per part de la mare de Josep Fina, hi hagué a la família un altre adroguer, Miquel Planas, tal com consta en l'*Inventari dels béns de Miquel Planas quondam adroguer de la Bisbal, pres per Maria Pinós y Plana, viuda com a manumisora* (23-2-1710). A l'arxiu de la casa Fina hi ha fins i tot els documents amb les despeses del seu enterrament. En canvi no s'ha conservat cap altra receptari ni documentació sobre aquest obrador. Tam-

bé es desconeix com aquest manuscrit va anar a parar a la Biblioteca del palau de Peralada.

Observo que la còpia no és molt acurada, ja a l'apartat d'adrogueria s'obliden de traslladar el contingut sencer de la lletra M. Pel que fa a la transcripció de les receptes de rebosteria, el copista del segle XVIII les escurça, les redacta més sincopadament, sense alguns nexes gramaticals.

En la transcripció, observo com alguns mots també presenten vacil·lacions en la seva grafia, un cop acarats els títols dels dos tracats d'adrogueria. Vegeu-ne alguns exemples:

1663	1733
Alquítia	Alquitrà
Astorachs lluhne	A... llubne
Alum	Aclum
Albistor	Aclbistor
Amcos	Ameos
Babisini	Balbicini
Caibe	Carbe
antendiré	entendré
las codonyes	los codonyes
aquella codonya	aquellas forquillas

«Y ab un ganivet los pelaré molt ben plomats» es converteix en «y ab un ganivet los plumaré molt ben pelats».

El copista pertany a la zona lingüística del català oriental per la vacil·lació en la representació de b/v i la confusió en la transcripció de la vocal neutra: *esmaraldas*, *llavor*, *llabor*, *sevar*, *sever*, *tremantina*, *trementina*, *xaculata*, *sucra*, *sucra*, *cobrir*, *cubrir*, etc.

EL CONTINGUT

Com a complement del que ja vam explicar al pròleg de l'edició del tractat del segle XVII, explico unes quantes característiques d'aquesta obra. Em centro en l'apartat de rebosteria, més proper a la nostra sensibilitat actual.

Des de l'època medieval fins a les acaballes del segle XIX, els adroguers feien d'herbolaris, confiters, cerers, perfumistes, preparaven remeis per a la bellesa i l'higiene personal. En el llibre *Flors de les receptes de tresor de beutat*, del segle XV, s'empren preparats a base de espècies bàsiques conegudes en el nostre vocabulari. Fins a final del segle XIX, no trobem una distinció clara, una divisió del treball, entre adroguers i pastissers. Aquests artesans amb coneixements enciclopèdics s'encarrega-

ven també de confitar fruits i altres espècies vegetals. La població que s'ho podia permetre, menjava nous i ametlles confitades amb mel, torrons i massapans, pinyonades, almívars, etc. En la majoria de tractats catalans de cuina dels segles XVIII i XIX hi ha sempre un apartat dedicat a la rebosteria⁽³⁾, prova aquesta de la popularitat i l'acceptació dels confits, gelees, massapans pinyonades, figures de sucre, almívars, etc.

En aquella època les conserves no tenien el mateix valor que els donem ara. Una conserva era qualsevol fruita adreçada amb sucre o mel. La principal activitat dels adroguers era la preparació de confit de fruits en un xarop fet de sucre i aigua, aproximadament el que ara entenem per almívars. El suc natural de la fruita se substituïa per una solució concentrada de sucre. L'almívar és el resultat de bullir aigua amb sucre. Com més sucre, més dens és el xarop. Segons el grau d'espesseïment, rebia noms diferents. El sucre clarificat podia ser a «punt de llisa», a «punt de perla», a «punt volant», etc. Mentre es coïa, el sucre feia una escuma, que consideraven dolenta i danosa per a la salut, i que es treia amb escumadera, una branca de vímet o un altre estri adequat. Aquest *xarop* servia també de base per fer provatures amb altres fruites. Els adroguers posaven en una olla la fruita i l'almívar necessari hi ho feien bullir. Es repetia l'operació les vegades que calia, separant altre vegada la fruita de l'almívar, que es tornava a bullir per reduir-lo. La fruita deixava l'aigua al xarop, al mateix temps que aquesta s'impregnava de sucre. El xarop bullia diverses vegades fins que els fruits quedaven saturats de sucre. L'almívar un cop fred tenia la consistència de la mel. La fruita es treia després d'aquesta solució oliosa i es posava a secar. Quan era seca i no s'enganyava als dits, ja era a punt de comercialitzar. S'embolicava en un paper o bé es posava en unes petites caixetes de cartró. Els préssecs o les peres en almívar que tots hem menjat, els fruits confitats, són una reminiscència d'aquesta rebosteria barroca.

Es feia confitura quan els fruits eren enters o a trossos. En moltes cases, l'àpat s'acabava, tot menjant, fruites naturals o confitades, formatges, flacons, mel, bunyols, turróns, massapans, pinyonada, etc., la base del receptari que ara enunciem.

L'antecedent més directe del nostre recull és el *Llibre de totes maneres de confits*, del segle XV, tractat de rebosteria, d'influència àrab, el més antic d'Europa, encara amb preparats confitats a base de mel o sucre. Fou editat a Barcelona en 1946 per Lluís Faraudo de Saint-Germain⁽⁴⁾.

(3) Vegeu per exemple el *Receptari de cuina del segle XVIII* de Jaume Martí i Oliver, a cura de Joan Miralles i Francesca Cantellops, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1989.

(4) «Boletín de la Real Academia de Buenas Letras», XIX, 1946, pàgs. 97-134.

El llibre explica com confitaven llimones, codonys, pomes, peres, préssecs, nous verdes, dàtils, pinyonat, massapà, torrons d'avellanes, etc. En un principi els xarops, els almívars, els confits provenien d'Orient. N'hi havien uns que es deien *Alexandrins* perquè provenien d'aquesta ciutat. Mestre Michel de Nostradamus, doctor en medicina de la vila de Saló de Craux, a Provença, va escriure el tractat, *Des Confitures*⁽⁵⁾ (Lió, 1555). *El nostre tractat té també unes certa influència d'aquesta obra lionesa del segle XVI. El mètode seguit per a l'obtenció del sucre candi en aquesta obra francesa és el mateix que s'usa en aquests dos manuscrits.*

EL SUCRE

Els creuats i els pelegrins que van anar a Terra Santa el van conèixer, i en un principi s'utilitzava com a medecina o remei. A cavall de la història i la llegenda, els crònics medievals expliquen que, una vegada, el rei Enric de Xipre va satisfer un dot a Jaume II, per la seva filla Maria, donant-li un import de diners, meitat en metàl·lic i meitat en sucre. El sucre, a poc a poc, substitueix els preparats a base de mel, principi bàsic de la roosteria del nord d'Àfrica.

El sucre era un bé escàs, bastant car, que venia de la zona de Granada, Canàries i València. Quan el recollien contenia moltes impureses, com palles, pedres i brocs. Antigament el sucre era moreno, ple de brutícia i s'havia de clarificar i llevar-li les substàncies que l'enterbolien, aspecte aquest que recull aquest receptari.

La primera feina era la de netejar-lo i purificar-lo. El producte es transportava des de Granada i de Llevant on el treballaven els mossàrabs. Fou introduït a la Península, cap el 1400, pels àrabs des de Sicília. Des de València s'enviava sucre a França i Alemanya. N'hi hagué fins que al llarg del segle XVIII és generalitzà el sucre americà, que es transportava en vaixells a la Península.

El sucre conservava i endolcia els fruits. De la canya, després de bullit, en sortia el sucre roig o cru. La filtració posterior donava el blanc característic que ara coneixem. Una variant del sucre era el *defrutum*, licor que ja usaven els romans, que era most de raïm cuit (vi cuit), amb mel. Es feia a l'època de la verema.

Hi havia un mètode empíric, fàcil d'usar, per conèixer el grau de clarificació del sucre. Primer es coïa en forma d'aixarop. Com a mostra, posaven una gota del producte damunt d'un marbre. Si la gota es mantenia ferma, sense relliscar, el sucre estava cuit, al punt. El sucre era cuit diver-

(5) N'hi ha una edició castellana publicada a Barcelona per l'editorial Barcanova (1982)

ses vegades fins que el xarop quedava a gust de l'adroguer, més clar o més espès. Era millor coure el sucre sol, separat de la fruita. Després en un perol hi bullien la fruita, coberta del líquid dolçós. Hi havia diversos tipus de sucre: «sucre de floret», «fi»; «sucre de llustre» (en pols), «sucre de pa» (pans còncics); «sucre glassat», fet amb fècula, «sucre candí», en forma de cristalls, etc.

Per clarificar el sucre, per refinar-lo, per donar-li la textura adequada es posava amb aigua, al foc. En una altra olla, es bullien dues clares d'ou i vi blanc que s'havien de batre fins fer una escuma. Aquesta escuma recollida i atida amb un vímet es passava al primer foc. La mescla després es passava per un sedàs. La clarificació era una mètode rudimentari mitjançant el qual se separaven les partícules en suspensió, amb l'ajut d'aditius. A manca de productes químics, l'ou era el remei més adequat per clarificar-lo. Amb el sucre fos es feien figures d'animallets (bestions), és a dir, bèsties petites.

ALTRES PRÀCTIQUES I REMEIS

Perquè la fruita un cop pelada no s'ennegrís, s'hi posava un raig de llimona. La sal i la salmorra treia l'amargor de les peles. Amb l'aigua, ben estovats, els fruits es tornaven més dolços. L'aigua ben freda enduria la polpa. Hom recomanava que si l'aigua es canviava dels fruits cada dia, aquesta pràctica li treia l'amargor. En d'altres receptes, la sal donava consistència i absorbia la humitat de la carabassa. El llexiu, una barreja de cendra de fusta i aigua, s'usava per blanquejar els fruits. Per conèixer si una fruita era cuïta es punxava amb una agulla saquera. Si l'agulla travesava bé la polpa, s'havia de treure del foc.

Per fer sucre candí, primer posaven el xarop en una olla segellada que s'enterrava durant nou dies entre un munt de fems. Allí, amb el gas, el producte fermentava fins que el sucre cristal·litzava al fons de l'olla en forma de cristalls grossos. Per recuperar el producte, no hi havia més remei que trencar el cull de l'olla.

Actualment s'usa una substància vegetal, la pectina, per espesseir i coagular les conserves i les gelees. Abans es posaven en un drap els ossos dels fruits, que un cop bullits, feien aquesta funció. Per fer gelees, bullien suc de fruits amb sucre, que un cop colats es tornaven a bullir de nou. Són preparacions de consistència gelatinosa que s'obtenen de fer bullir suc de fruita i sucre diverses vegades fins obtenir la consistència desitjada.

Hi ha tot un vocabulari específic de rebosteria que encara no ha estat recollit. En dono algunes mostres. Les *casetas* eren unes capsas de paper on s'hi abocava pasta de merenga. Els *bocados* eren trossos de melmelada o de qualsevol conserva, barrejada amb sucre, que es podia menjar

d'un mos, d'aquí el nom de «bocados», que és un terme castellà. Les *grageas* eren fetes d'una confitura molt menuda, que feia uns granets petits. D'altres vegades eren uns confits menuts d'anís o d'ametlles, coberts de sucre. Les pinyonades eren els pinyons cuits amb sucre blanc d'ou. Els *canyellons* eren confits llarguers que a dins contenien un trosset de canyella o de confitura de poncem. El pinyonat era la pasta dolça de pinyons amb sucre, una tradició que encara es conserva al Maresme.

ALGUNS PREPARATS

Vegem-ne alguns preparats. En aquella època confitaven enciam amb sucre. Primer bullien les hortalisses fins que quedaven al punt. Ho comprovaven, enfilant els vegetals amb una agulla. Un cop bullits convenientment, es passaven amb aigua freda per endurir-los, i després s'aixugaven amb un drap. Una vegada s'havia cuit, en una paraula, el xarop de sucre, i un cop fred, s'hi tirava l'enciam. Després de submergir la mescla durant dos dies es tornava a bullir el sucre, a part, perquè quedés encara més cuit. S'ha de refredar una altra vegada, i tirar-ho al damunt de l'enciam. L'operació es feia dues o tres vegades. Això servia per coure i impregnar la fruita. L'enciam quedava com arrebossat.

CONTINGUT

[Tractat d'adrogueria] (fols.1-17)

A

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1. Arsènit | 21. Aclum de ploma |
| 2. Amatistas | 22. Alcofol |
| 3. Anyalot | 23. Atzarí |
| 4. Alquitrà | 24. Alèbor blanch |
| 5. Almesch | 25. Alèbor negre |
| 6. Algàlia | 26. Anima |
| 7. Ambar | 27. Aiguafort |
| 8. Armoníach | 28. Atzaduària |
| 9. Argent viu | 29. Apoponach |
| 10. Agàrich | 30. Aclbistor |
| 11. Astorachs líquits | 31. Alaflor |
| 12. Astorachs llubne | 32. Annus casti |
| 13. Astorachs calàmits | 33. Apitimi |
| 14. Aspàltum | 34. Anacarts |
| 15. Asafèstida | 35. Avellanas de la India |
| 16. Amomi | 36. Antimònia preparada |
| 17. Atzercol | 37. Ameos |
| 18. Antimònia | 38. Alum de polla |
| 19. Alquena | 39. Alum cremat |
| 20. Alum de roca | 40. Alcareulla |
| | 41. Aiguacuit de peix |

✠

Tratado de Diferentes
Curiosidades de Joseph
Fina Natural dela Villa
dela Vesbal Año de
.....1736.....

Lo hizo Manuel Torrejon
Dragon del Regimí
ento de Dragones
de Merída en
la Compañia
de d. Juande
.....:Garro:.....

- 42. Alforbi
- 43. Ancorca
- 44. Azuls

B

- 45. Borax
- 46. Bolo armeni
- 47. Balústrias
- 48. Benjuy
- 49. Bàlsem
- 50. Benalbum
- 51. Benrúbem
- 52. Bistorta
- 53. Brasil
- 54. Blat tibizaesi
- 55. Benblanch
- 56. Benbermell
- 57. Balbicini
- 58. Briònia

C

- 59. Carpobàlsem
- 60. Castor
- 61. Cubebas
- 62. Càsia ligna
- 63. Carbe
- 64. Càssia fistola
- 65. Coloquintides
- 66. Catamida
- 67. Cardemoni major
- 68. Cardemoni menor
- 69. Corona de rei
- 70. Cànfora
- 71. Croca de Llevant
- 72. Càlamos aromàtics
- 73. Caparras
- 74. Cola de peix
- 75. Comí de Ciclà
- 76. Comí berrani
- 77. Comí de port
- 78. Cantàrides
- 79. Cost dols
- 80. Caranya
- 81. Cotxonilla
- 82. Caparras blanch
- 83. Ciparo
- 84. Crostas de palo
- 85. Contraerva
- 86. Cardo santo

- 87. Cascalls
- 88. Carmini fi de Florensa
- 89. Carmini de rodolí
- 90. Cristallí fi
- 91. Cemen hameos
- 92. Camalnilla

D

- 93. Dens
- 94. Deròmichs
- 95. Dictamo cretí
- 96. Dátils
- 97. Diptamus

E

- 98. Escamonca
- 99. Erinodàtils
- 100. Euforbi
- 101. Espich sèltich
- 102. Espignart
- 103. Ensens en gra
- 104. Espodí
- 105. Esmaraldas
- 106. Esponjas
- 107. Encorca
- 108. Escorsa de bugia
- 109. Erba col
- 110. Estecados
- 111. Estrologia llarga
- 112. Estrologia rodona
- 113. Estam de glasa
- 114. Esquinant o palla de Meca
- 115. Erva cuquera

F

- 116. Flor de esquinant
- 117. Fòlio
- 118. Flor de massis
- 119. Farret
- 120. Flor de camamilla
- 121. Flor de nanúfar
- 122. Festuchs
- 123. Festuch de dos clovolls
- 124. Fe[s]tuchs barberins
- 125. Flor de caniella
- 126. Fe[s]tuchs granats
- 127. Falipèndulas
- 128. Fustet

G

- 129. Goma àrabica
- 130. Goma de li
- 131. Goma dragrant
- 132. Goma edra
- 133. Goma llaqua
- 134. Gra de anat
- 135. Goma fumi
- 136. Gra de grana
- 137. Galania
- 138. Galas alapinas
- 139. Galas romanas
- 140. Greda
- 141. Gafiana
- 142. Galaspi
- 143. Gra alexandri
- 144. Gra de papagay
- 145. Goma de olivera
- 146. Gra de betzari
- 147. Ginabrons
- 148. Gra de poenia
- 149. Gra de box
- 150. Gingebre
- 151. Gra de sumach
- 152. Galípuli.
- 153. Galbano
- 154. Granats
- 155. Goma ànima
- 156. Gra de ponsem
- 157. Gra de paradís

H

- 158. Hocra
- 159. Horenga
- 160. Horxila

I-J

- 161. Junesa rodona
- 162. Junesa alexandrina
- 163. Junesa marina
- 164. Junesa dorada
- 165. Indi bagadell
- 166. Indi golf
- 167. Indi isael

L

- 168. Lígnum àloes
- 169. Llana de nacra

- 170. Lliris de florensa
- 171. Llitage de rocha
- 172. Làbdano
- 173. Llitoraia de fulla
- 174. Llapislàzuli
- 175. Llavor de ortigas
- 176. Lapis alaminaris
- 177. Lapis indiasis
- 178. Lapis latibule
- 179. Lapis lensis
- 180. Laps feregi
- 181. Llavor de senat de lluna
- 182. Llavor de cascalls blancs
- 183. Llavor de alegria
- 184. Llavor de agrellas
- 185. Llavor d'ortigas
- 186. Llavor de verdolagas
- 187. Llavor de síndrias
- 188. Llavor de lauriola
- 189. Llaca madura
- 190. Llavor de pebre bort
- 191. Llaca llerda

M [manca]**N**

- 192. Nous de indi
- 193. Nous bòmitas
- 194. Nous nosesdes
- 195. Nous de Ipocra

O

- 196. Opobàlsem
- 197. Orpimente
- 198. Opi
- 199. Osos de cor de servo
- 200. Opi tibayssi
- 201. Oreissa
- 202. Olivera rodina
- 203. Oli de mata

P

- 204. Pega grega
- 205. Porsellanes
- 206. Peix saget
- 207. Perlas
- 208. Palla d'esquinat
- 209. Palo S[ant]o

- 210. Pebre llonch
- 211. Pebre gaudi
- 212. Pebre axi
- 213. Pedra fel
- 214. Polipodi
- 215. Pere
- 216. Pedra sangina
- 217. Pedra bazar
- 218. Peònia
- 219. Peu Colom
- 220. Palo alfrètich
- 221. Pedras àgatas
- 222. Palo rossal
- 223. Pinyons de Índia
- 224. Perpurina
- 225. Porsellanas de mar
- 226. Pols de xiprer
- 227. Palitre
- 228. Pols de orpiment

R

- 229 Rels de diptamo
- 230. Riubàrber
- 231. Riupòntich
- 232. Roia
- 233. Rubins
- 234. Rel de senich
- 235. Rels de lliris de la Terra
- 236. Rosa secas
- 237. Regalèsia
- 238. Rel de la erba cuquera
- 239. Rels de separi
- 240. Regna de pi
- 241. Resoreboris
- 242. Rels de tapsia

S

- 243. Sitoval
- 244. Sarapi
- 245. Sanch de dragó fina
- 246. Such de regalèsia
- 247. Sofra
- 248. Sèvar sicotrí
- 249. Sèvar apàtich
- 250. Sèver cabetlium
- 251. Sofre viu

- 252. Sabastenchs
- 253. Safrà
- 254. Sabó de Xipre
- 255. Salmitre
- 256. Sal de compas
- 257. Serapí
- 258. Siveta
- 259. Sargantona
- 260. Saperi rodó
- 261. Salsafragi

T

- 262. Tremantina Comuna
- 263. Trementina de Vet
- 264. Turbit Alexandri
- 265. Turbit de la terra
- 266. Timiana
- 267. Tudia
- 268. Tamaridos
- 269. Tarta
- 270. Talco
- 271. Tacamaca
- 272. Terra Sayllata
- 273. Tàpsia
- 274. Tapsios
- 275. Tríbul
- 276. Tramentilla
- 277. Terra d'ombra

V

- 278. Viscarsins
- 279. Vori
- 280. Vert de aram
- 281. Violas buscanas
- 282. Vert de la terra
- 283. Vadriol de Xipre
- 284. Vadriol româ
- 285. Vert de vaxiga
- 286. Vermalló
- 287. Vernís

X

- 288. Xina
- 289. Xilobàlsem
- 290. Xalapa
- 291. Xafra
- 292. Xaculata

FIN DE LA PRIMERA PARTE DE ESTE TRATADO

Aquí comensa a Tractar de / Qualsevol Genero y diversos/ modos de fer Confituras/ axi lliquidas com cuberts/ y enparladas y del mo[do]/ que se han de comensar/ y acabar y tanbé del/ modo que te de clari/ ficar lo Sucre y / posar-o a punt/ conforme o ve/ urant [ho veuran] per avant.(fols.18-35).

[Tractat de confitures]

Comença: «En las cosas que Déu ha creadas...» És una petita nota sobre la història i les propietats del sucre.[18v-19]

1. Per clarificar un parol de sucra
2. Per fer carbassat cubert
3. Per fer mel melada
4. Per fer citronat
5. Per fer llimonets cubers
6. Per fer peres cubertas
7. Per fer guorga de angel cuberta
8. Per fer rels de escorsonera cuberta
9. Per fer abraçochs cubers.
10. Per fer taronges cubertas
11. Per fer atzarolas cubertas
12. Per fer prunas cubertas
13. Per fer pomas cubertas
14. Per fer llengua bovina cuberta
15. Per fer ametllons cuvers
16. Per fer malacotons cuberts
17. Per fer presechs cuberts
18. Per fer figas cubertas
19. Per fer magna d'olor
20. Per donar las colors a las magnas
21. Per fer balas de olor
22. Per dragea llisa o anís Cubert
23. Per fer dragea de clavells
24. Per fer dragea de canyella
25. Per fer dragea de rosas
26. Per fer dragea de funoll
27. Per fer canyallons petits
28. Per fer canyellons grosos
29. Per fer canyellons de canyella picada
30. Per fer canyellons de ponsem
31. Per fer canyellons de ponsem de un ponsem cullit al matex dia

Aquí Comensa a Tractar de¹
 Qualsevol Genero y diversos
 modos de fer Confituras.
 axí lliquídas com cubert.^s
 y en parladas y del mo
 que se han de Comensar
 y acabar y tanbe del
 modo que te de Clarí
 ficar lo Sucre y
 posaro a punt
 Conforme o ve
 urant per
 auant

32. Per fer confits fins de ametlla palada
33. Per fer ginyabrons
34. Per fer giniabrons sense ànima
35. Per fer ansaladilla
36. Per fer ansaladilla de ametllas solas
37. Per fer confits de pinyó
38. Per fer salianbra cuberta
39. Per fer dragea enparlada
40. Per fer flor de taronger enparlada
41. Per fer-la de altre manera
42. Per fer-la de flor cullida del matex dia
43. Per fer sucra esponyat
44. Per fer sucra rosat
45. Per fer sucre cordellat
46. Per fer sucre candi
47. Per fer pinyonada de sucre
48. Per fer pinyonada de ametllas
49. Per fer olletas de guindas
50. Per fer conserva de rosas
51. Per fer conserva de flor de borra
52. Per fer conserva de presechs
53. Per fer codonyat de sucre
54. Per fer codonyat de pomes
55. Per fer conserva de malacotons
56. Per fer conserba de codonys
57. Per fer geleia de codonis
58. Per fer galea de agràs
59. Per fer galea de llimonets
60. Per fer galea de guindas
61. Per fer galea de ponsem
62. Per fer geleia de magranes
63. Per fer pasta blanca o pasta del Corsa
64. Per fer bastions de sucre
65. Per fer punt enlayre farsit o sense farsir
66. Per fer cansalada de sucre
67. Per fer melmelada o un ponsem alcorsat o caravasat o qualsevol altre cosa que vullan alcorsar
68. Per fer fragidillos
69. Per fer una caravasa sensera
70. Per fer una escarola sensera
71. Per fer bocados de llimonets
72. Per fer mersapans. *Laus Deo*

[Receptes escrites per una altra mà]

- 73. Cap. 102. Pinyonada de Ametllas de olor Pelades
- 74. Cap. 103. Pinyonada de Piñó ab sucra y Aygua de olor
- 75. Cap. 104. Bocados de Ponsem tellats ab sucre de Olor
- 76. Cap. 105. Malindros cubertes ab sucre de olor y Canyella
- 77. Cap. 107. Pasta Real de Sucra
- 78. Cap. 108. Bocados de Pasta Real
- 79. Cap. 109. Reoguillo de Admetlla Palada. Ous de Faltriquera

[Receptes escrites per una altra mà]

- 80. Otro modo de hacer vernís
- 81. Otra nota para hacer pan de pessic.

APÈNDIX

Cap. 105. *Malindros cuberts ab sucra de olor y canyella*

Prenc un parol poso-y sucra, poso'l al foch. En tant se'm tarda a tenir aquell sucra⁽⁶⁾ son punt, amanesch la verguera demunt del marbra. En tenir-me aquell sucra son punt, tiro-y aigua de olor. En tornar-me a tenir son punt, trac-lo del foch, poso'l a son puesto. Per lo aprenent me fas donar canyella que tinch a punt de du [a] afecte. Ab lo romiol vaitg mesclant aquella canella ab aquell sucre y fent llustre⁽⁷⁾, y en tenir lo llustre fet per lo aprenent me fas donar de aquells melindros y vaig-los passant per aquell llustre. Prenc las forquillas, vaig traient aquells melindros, y posant-los demunt de la verguera d'aquexa manera. Vaitg cubrint aquells melindros de aquí a tant los tinch tots cubers; en tenir-los tots cubers dexo-los refredar. Empapero una capsa, poso-y aquells melindros.

(6) *Lo punt de bola*. Nota escrita al marge esquerre de la recepta.

(7) Procediment que es fa perquè la canyella barrejada amb el sucre tingui brillantor, agafi llustre.